※写真はイメージです

◆ お料理11品 ◆

◆ 冷製料理 ◆
・自家製ソースのローストビーフ
・サンドウィッチセレクション
・海老の旨みたっぷりマヨソース和え
・豚肉の甘辛仕立て
・スモークサーモンのマリネ
　～バジルソース～
・チェリートマトとパール
　モッツァレラのカプレーゼ
・オニオングラタン風キッシュ

◆ 温製料理 ◆
・特製上海焼きそば
・ポルチーニソースのオムライス
・鶏もも肉とグリル野菜をBBQソースで

◆ デザート ◆
・プティガトー盛合せ

5,000円（税抜）5,500円（税込）

◆ お料理12品 ◆

◆ 冷製料理 ◆
・国産特選牛のロティ香草サラダを合せて
・ローストポークと
　グリル野菜のガーリックソース
・地中海風タコと旬野菜のマリネ
・野菜＆ラタトゥイユキッシュの盛合せ
・サンドウィッチセレクション
・スペイン産生ハムと彩り野菜のサラダ
・オリーブ香る新鮮魚介のカルパッチョ

◆ 温製料理 ◆
・海の恵みアクアパッツア
・ポルチーニのキノコ煮込みハンバーグ
・特製上海焼きそば

◆ デザート ◆
・プティガトー盛合せ
・フルーツカット盛合せ

6,000円（税抜）6,600円（税込）

◆ 実演極上寿司 14品 ◆

◆ 実演極上寿司 ◆
マグロ、ノルウェーサーモン、鰤、海老

◆ 冷製料理 ◆
・国産牛のロティ香草サラダを合せて
・国産銘柄豚の低温調理
・野菜＆ラタトゥイユキッシュの盛合せ
・紅茶鴨と果物のピンチョス
・ミニチーズハンバーガー
・スペイン産生ハムと彩り野菜のサラダ
・カツオのたたき

◆ 温製料理 ◆
・海の恵みアクアパッツア
・ペンネペスカトーレ
・鶏もも肉の野菜たっぷり黒酢だれ

◆ デザート ◆
・プティガトー盛合せ
・カラフルマカロン
・フルーツカット盛合せ

7,000円（税抜）7,700円（税込）

2時間フリードリンク

瓶ビール / ワイン（赤、白） / ウイスキー / レモンサワー / ウーロン茶 / オレンジジュース / ジンジャエール / 炭酸水 / ミネラルウォーター

＊ご予約は150,000円（税抜）から承ります
＊7,000円（税抜）プランは30名様から承ります
＊プランはフリードリンクと諸経費全てのセット価格です
＊設営・進行・片付けまで、全て弊社にお任せください
＊パーティーは2時間制とさせていただきます
＊仕入れ状況によりメニュー内容が変更となることがございます

※写真はイメージです

ケータリング専門に20年の実績

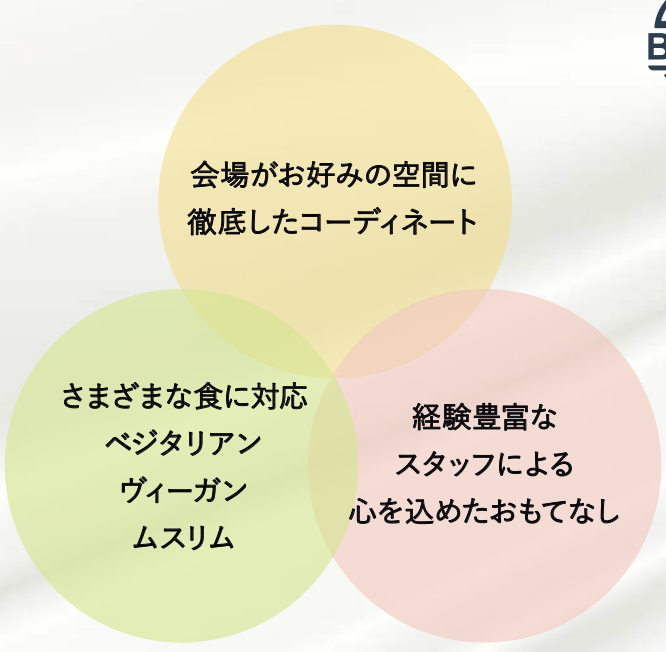
ベジタリアン・ヴィーガン・

ムスリムフレンドリー対応も可能。

華やかで食べやすく、多国籍なゲストにも

喜ばれるケータリングです。

ケータリング専門に20年の実績。

演出・装飾・進行まで、

パーティーをトータルプロデュースいたします。